

Dessert e Fine pasto



DOVE SIETE

L'Hosteria è il ristorante dell'azienda agricola Bertinelli, nata nel 1895. Accanto c'è il caseificio in cui si produce il nostro Parmigiano Reggiano DOP, fatto solo con il latte delle nostre bovine.

L'architettura si ispira al "casello", che ai tempi dei nostri bisnonni era il caseificio con la tipica forma poligonale. Ogni "casello" ha il suo numero, che viene impresso sulla crosta di tutte le forme. Il nostro è il 3030.

Non solo latte: produciamo anche carni e grani. Altri prodotti del menu sono figli di questa terra e arricchiscono i piatti della nostra cucina.

Benvenuti a casa!
Nicola Bertinelli

HOSTERIA

FAMILY FARMING IN PARMA

BERTINELLI

A SUSTAINABLE FUTURE, SINCE 1895



I NOSTRI DOLCI

MACEDONIA DI FRUTTA

Un mix fresco di frutta di stagione, perfetto per un fine pasto leggero.

A fresh mix of seasonal fruit, perfect for a light end to your meal.

6€

SBRISOLONA CON ZABAIONE

La nostra sbrisolona rustica, croccante e friabile, servita con una crema allo zabaione vellutata.

Our rustic, crunchy sbrisolona, served with a smooth zabaione cream.

6€

"LO ZUCCOTTO" DI PARMA

Un dolce classico della tradizione italiana, arricchito da crema allo zabaione e cioccolato fondente e una generosa dose di rum

A classic Italian dessert, enriched with zabaione cream and dark chocolate.

6€

TIRAMISÙ AL CARMELLO SALATO

Un twist moderno su un classico, con caramello salato e croccante di mandorle per un contrasto irresistibile.

A modern twist on a classic, with salted caramel and almond brittle for an irresistible contrast.

6€

IL TORTINO

Un dessert fondente, dal cuore caldo e avvolgente, accompagnato da una purea di lamponi acidula e fresca.

A molten chocolate dessert, with a warm, soft center, served with a fresh and tart raspberry purée.

6€

SOLO AL WEEK-END: DOLCI AL CARRELLO

IL NOSTRO GELATO AL FIORDILATTE

Preparato al momento con latte fresco 100% proveniente dalla nostra produzione.

Servito direttamente al carrello, è ideale da condividere.

Prepared fresh with 100% milk from our own production, this artisanal gelato offers an authentic experience of creaminess and freshness. Served directly from the cart, it's perfect for sharing and is presented naturally to enhance the quality of the ingredients.

Rendi unico il tuo gelato con le nostre guarnizioni selezionate.

Pistacchio di Bronte salato

-Salted Bronte pistachio: an intense and slightly savory cream for a surprising contrast.

Zabaione al Marsala

-Marsala zabaglione: velvety and aromatic, a sauce with a warm and enveloping flavor.

Amarene sciropate

-Fabri sour cherries in syrup: sweet and tangy, a timeless classic.

Ratafia o Schiaccianoci (+5 €).

Ratafia or Schiaccianoci: a richer, alcoholic touch for a sophisticated finish (+€4).

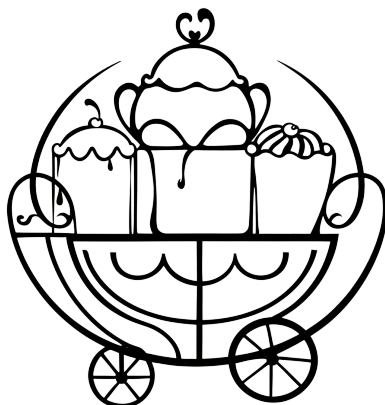
7 / 15€

PASSITO E PASTICCERIA DI NONNA GEL

Una raffinata selezione di passiti tra cui scegliere. consigliati al giorno dal nostro Sommelier, accompagnati da pasticceria secca prodotti da noi, per un abbinamento perfetto da gustare in ogni momento.

A refined selection of daily recommended passito wines, paired with dry pastries or chocolate, for a perfect match to savor any time.

10€



PERCHÉ ABBINARE VINI DOLCI AL PARMIGIANO REGGIANO?

Un incontro raffinato tra la ricchezza del Parmigiano Reggiano e l'eleganza dei vini dolci, in un'esperienza sensoriale unica. La dolcezza vellutata di un Moscato d'Asti o di un Passito di Pantelleria accompagna il 15 mesi, esaltandone la freschezza e le note lattiche. Il 30 mesi, con i suoi accenni fruttati e speziati, trova armonia nei profumi intensi di un Vin Santo o di un Riesling Auslese. Per il 48 mesi, con le sue sfumature di frutta secca e umami, nulla è più adatto di un Tokaji ungherese o di un Pedro Ximénez, che ne amplificano la complessità, creando un gioco di intensità e persistenza che incanta il palato. Un abbinamento che celebra il dialogo tra dolcezza e sapidità, rendendo omaggio alla maestria della tradizione.

LE NOSTRE STAGIONATURE

15 MESI MILLESIMATO

Al palato è più giovane, con una texture morbida e un sapore dolce e leggermente lattico.

24 MESI MILLESIMATO

Più complesso, ma ancora cremoso. Si percepiscono note più intense di frutta secca, con una leggera sapidità.

30 MESI MILLESIMATO

Deciso e ricco, con una consistenza più granosa e note di frutta matura e mandorle tostate.

36 MESI MILLESIMATO

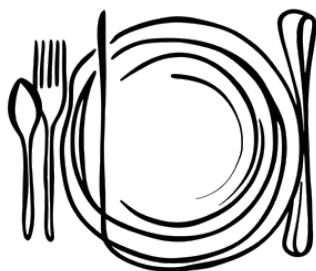
Sapore più intenso e complesso, con note di burro, noci e accenni di cristallizzazione dei cristalli di sale.

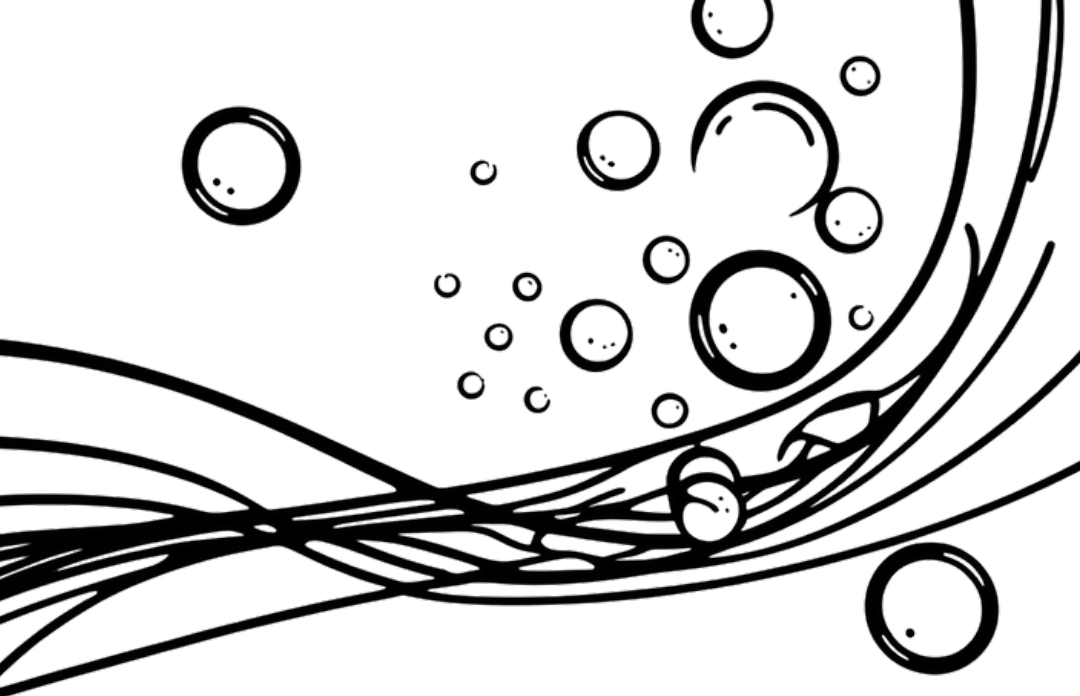
48 MESI SPECIAL EDITION

Deciso e profondo, con un'evidente cristallizzazione, note di caramello e un retrogusto leggermente piccante.

63 MESI SPECIAL EDITION

Complesso e stagionato, con un sapore molto ricco, sapido e con note di frutta secca e spezie. La consistenza è più friabile e croccante.





bollicine da dessert
vini passiti
alcune perle al calice

VINI DOLCI

FAMILY FARMING IN PARMA



A SUSTAINABLE FUTURE, SINCE 1895



LE BOLLICINE DA DESSERT

LOMBARDIA

LA MONTINA - FRANCIACORTA ROSATO (DEMI-SEC) 2023

La Montina è una cantina che sorge a Monticelli Brusati, nella rinomata Franciacorta. Fondata dalla famiglia Bozza, questa realtà è diventata un simbolo della tradizione spumantistica lombarda. Il loro Franciacorta Rosato, prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero, viene affinato per 26 mesi sui lieviti, conferendo un gusto fresco e avvolgente, con delicate note di frutti rossi e crosta di pane. Ideale per accompagnare dessert a base di frutta.

PREZZO: 30

PIEMONTE

ORLANDO ABRIGO - ASTI SPUMANTE 2023

La cantina Orlando Abrigo, situata a Treiso, nel cuore del Piemonte, si dedica da generazioni alla produzione di Moscato, con un particolare focus sulla tradizione dell'Asti Spumante. Questo vino è un'esplosione di freschezza e aromi fruttati, ottenuto da uve Moscato e affinato per 4 mesi in autoclave. Perfetto con dolci soffici o pasticceria secca.

PREZZO: 20

NORMANDIA

CHRISTIAN DROUIN - SIDRO 2023

Christian Drouin è una distilleria storica della Normandia, famosa per i suoi sidri artigianali e il celebre Calvados. Il Sidro 2023 è prodotto con mele di antichi alberi e affinato sur lie, un procedimento che arricchisce il sidro di complessità e struttura, con note fruttate e lievi accenni minerali. Ideale per abbinamenti con dolci leggeri o torte di mele.

PREZZO: 30



VINI PASSITI ITALIANI

EMILIA ROMAGNA

LUSENTI - "IL PIRIOLO" PASSITO 2014/2013 (0,50)

La cantina Lusenti, situata sulle colline di Ziano Piacentino, ha una lunga storia nella valorizzazione dei vitigni locali dell'Emilia Romagna. "Il Piriolo" è un passito di Malvasia di Candia, affinato per 24 mesi in barrique, che sprigiona aromi intensi di frutta matura e spezie, un ottimo compagno per dessert ricchi o formaggi stagionati.

PREZZO: 40

VENTURINI FOSCHI - "EOS" PASSITO 2018 (0,50)

La cantina Venturini Foschi, a pochi chilometri da qui, rappresenta un'icona della produzione biologica locale. "Eos" è un passito di Malvasia di Candia affinato in barrique per 12 mesi, dal profilo aromatico elegante e persistente, perfetto per dolci al cucchiaio o per meditazione.

PREZZO: 35

LA MORETTI - "VINO DEL CAMPO" PASSITO 2019 (0,35)

La Moretti, cantina a conduzione familiare di Parma, produce questo passito di Bonarda, un vino dolce dai toni fruttati e avvolgenti, affinato 12 mesi in botte. Perfetto per accompagnare dessert tradizionali.

PREZZO: 35

LA STOPPA - "VINO DEL VOLTA" PASSITO 2022

La Stoppa, storica azienda vinicola a Rivergaro, è rinomata per la produzione di vini che rispettano il territorio e la tradizione. "Vino del Volta" è un passito realizzato con uve Malvasia, affinato per 12 mesi in botte, che offre una ricca gamma di aromi fruttati e un gusto avvolgente, perfetto per accompagnare dolci al cucchiaio o formaggi erborinati.

PREZZO: 45

VENETO

~~MACULAN - "ACININOBILI" PASSITO DA MUFFE NOBILI 2018 (0,35)~~

La cantina Maculan, a Breganze, è nota per i suoi vini dolci d'eccellenza. "Acininobili", ottenuto da uve Vespaiola attaccate da muffe nobili, viene affinato per 24 mesi in barrique, offrendo aromi intensi di miele, frutta secca e spezie dolci. Un vino prezioso, ideale per i dessert più raffinati.

PREZZO: 75

MACULAN - "TORCOLATO" PASSITO 2021 (0,35)

Sempre a Breganze, Maculan produce il "Torcolato", un passito tradizionale di Vespaiola, affinato per 12 mesi in barrique. Questo vino offre un gusto avvolgente e complesso, con note di frutta secca e miele, perfetto per accompagnare pasticceria secca e dolci al cucchiaio.

PREZZO: 35

CASTELLO DI MONTERINALDI - VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO OCCHIO DI PERNICE 2015

Prodotto nel cuore del Chianti Classico, questo Vin Santo di Monterinaldi è realizzato con uve Sangiovese appassite, maturate per cinque-sei anni in piccoli caratelli di legno. Presenta intensi aromi di albicocca, frutta secca e miele. Ideale per accompagnare formaggi erborinati o cioccolato fondente.

Prezzo: 50

SICILIA

MARCO DE BARTOLI - "BUKKURAM" ZIBIBBO DI PANTELLERIA 2020 (0,75)

Marco De Bartoli, pioniere dei vini di Pantelleria, ha dato nuova vita al vitigno Zibibbo. "Bukkuram" è un passito ricco di aromi mediterranei, affinato in acciaio e barrique, con note di albicocca e fichi secchi. Un vino ideale per accompagnare dolci al cioccolato o pasticceria secca.

Prezzo: 90

DORDOGNA

CHÂTEAU LE PAYRAL - SUSSIGNAC PASSITO DA MUFFE NOBILI

Château le Payral, situato nella regione francese della Dordogna, produce vini passiti da uve Semillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle. Il Sussignac Passito è ottenuto grazie alla presenza di muffe nobili e affinato in piccole botti, sviluppando aromi intensi di miele e spezie dolci. Perfetto per dolci cremosi o come vino da meditazione.

Prezzo: 45



ALCUNE PERLE AL CALICE

TRENTINO

POJER & SANDRI - "MERLINO" VINO FORTIFICATO 2021 (0,50)

La cantina Pojer & Sandri, in Trentino, è famosa per i suoi esperimenti enologici unici. "Merlino" è un vino fortificato di Lagrein, arricchito con grappa di Schiava e affinato per 12 mesi in botti di brandy. Con il suo gusto dolce e speziato, è l'ideale con il cioccolato.

PREZZO: 12 SOLO AL CALICE

CAMPANIA

DI MEO - "ERMINIA" RATAFIA

Di Meo, storica cantina di Irpinia, ha creato un Ratafia unico, prodotto con foglie di ciliegio e vino Taurasi. Questo infuso tradizionale ha un sapore dolce e aromatico, ideale per chi cerca un finale dolce e sorprendente.

PREZZO: 12 SOLO AL CALICE

DI MEO - "ERMINIA" SCHIACCIANOCI

Sempre dalla cantina Di Meo, lo "Schiaccianoci" è un infuso ottenuto da noci e vino Taurasi, un digestivo intenso e dal sapore avvolgente, perfetto con dessert di frutta secca.

PREZZO: 12 SOLO AL CALICE

ANDALUSIA

BODEGA TRADITION - SHERRY PEDRO XIMENEZ 20 ANNI

Bodega Tradition, storica azienda di Jerez, è famosa per i suoi Sherry invecchiati. Questo Pedro Ximenez, maturato per 20 anni in solera, ha un sapore intenso e dolce, con note di fichi secchi, datteri e caramello, perfetto per abbinamenti con dolci al cioccolato.

PREZZO: 18 SOLO AL CALICE

GIAPPONE

AKASHI TAI - YUZUSHU

L'Akashi-Tai Yuzushu è un elegante liquore giapponese che combina il saké Junmai Ginjo artigianale con il succo fresco di yuzu, un agrume giapponese dal profumo intenso e complesso. Dal sapore equilibrato tra dolcezza e acidità, con note fresche e un finale amarognolo, è perfetto come aperitivo o servito con dessert leggeri.

PREZZO: 8 SOLO AL CALICE

SAKÉ ROSSO?

Il Saké Ine Mankai della cantina Mukai Shuzō, situata a Ine, Kyoto, è un Junmai Ginjo unico, prodotto con una combinazione di riso bianco Kyo no Kagayaki e riso rosso antico (murasaki mai), che gli dona un caratteristico colore rosato.

Dal sapore complesso ed equilibrato, offre note di soia, funghi, dado e melagrana, con un leggero umami e sfumature terrose. Perfetto con parmigiano stagionato, rappresenta una sintesi di innovazione e tradizione, grazie al lavoro della maestra birraia Kuniko Mukai. Il nome "Mankai" significa "fioritura completa", evocando il colore dei fiori di ciliegio.

La ricetta di questo saké si distingue per l'utilizzo del riso rosso antico, una scelta che richiama metodi tradizionali e conferisce al prodotto un profilo aromatico distintivo.

14 al calice

吉連朱米 | 麴申古 | 醇丸帛 | 足山奈

“VIN JAUNE” IN RUEDA?

Bodega Menade , situata a Rueda nella regione di Castiglia e León, è una cantina pioniera nella produzione di vini biologici certificati in Spagna. Fondata nel 2005 dalla famiglia Sanz, vanta una tradizione vitivinicola che risale a sei generazioni.

La filosofia produttiva si basa su un approccio sostenibile, con pratiche a basso intervento sia in vigna che in cantina, preservando la biodiversità del territorio. Innovano combinando tecniche antiche con tecnologie moderne, come l'uso di lieviti indigeni e l'energia rinnovabile.

Il vino Adorado , un omaggio alle tradizioni di Rueda, è un ossidativo da uve Verdejo e Palomino Fino, affinato in botti di legno e solera. Si presenta complesso, con note di frutta secca, erbe aromatiche e accenti salmastri, ideale per accompagnare il nostro Parmigiano Reggiano 106 mesi.

100 a bottiglia



PERCHÉ ABBINARE DISTILLATI AL PARMIGIANO REGGIANO?

Un viaggio sensoriale che celebra l'eccellenza del Parmigiano Reggiano, abbinato a distillati capaci di esaltarne le sfumature uniche. Dai toni delicati del 24 mesi che trovano freschezza nella grappa giovane o nella purezza della vodka premium, alle note speziate del 36 mesi che si fondono perfettamente a un rum agricolo o a un calvados di grande eleganza. infine l'intensità del Parmigiano oltre i 63 mesi, dove whisky torbati e cognac VSOP accompagnano ogni scaglia in un'esperienza memorabile. Una proposta che eleva i sapori e invita a scoprire la perfetta alchimia tra tradizione e raffinatezza

LE NOSTRE STAGIONATURE

15 MESI MILLESIMATO

Al palato è più giovane, con una texture morbida e un sapore dolce e leggermente lattico.

24 MESI MILLESIMATO

Più complesso, ma ancora cremoso. Si percepiscono note più intense di frutta secca, con una leggera sapidità.

30 MESI MILLESIMATO

Deciso e ricco, con una consistenza più granosa e note di frutta matura e mandorle tostate.

36 MESI MILLESIMATO

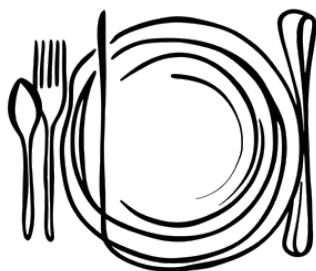
Sapore più intenso e complesso, con note di burro, noci e accenni di cristallizzazione dei cristalli di sale.

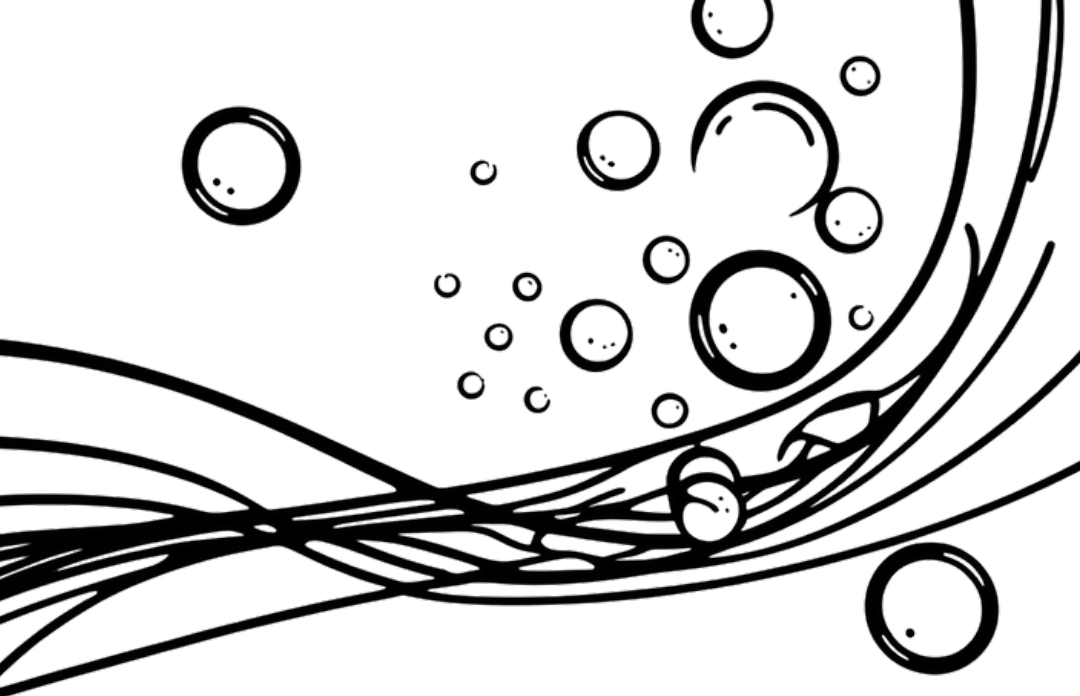
48 MESI SPECIAL EDITION

Deciso e profondo, con un'evidente cristallizzazione, note di caramello e un retrogusto leggermente piccante.

63 MESI SPECIAL EDITION

Complesso e stagionato, con un sapore molto ricco, sapido e con note di frutta secca e spezie. La consistenza è più friabile e croccante.





whisky
whiskey
rhum
ron
rum
grappe
calvados
Acquavite
amari

DISTILLATI

FAMILY FARMING IN PARMA



A SUSTAINABLE FUTURE, SINCE 1895



WHISKY TORBATI

LAPHROAIG 10 ANNI - SCOTCH WHISKY

Fondata nel 1815 sull'isola di Islay, Scozia, Laphroaig è nota per i suoi whisky intensamente torbati. Il 10 anni esprime aromi decisi di torba, alghe e spezie, affinato in botti di rovere.

PREZZO: 10

TALISKER 10 ANNI - SCOTCH WHISKY

Fondata nel 1830 sull'isola di Skye, Scozia, Talisker si distingue per il carattere marino e affumicato dei suoi whisky. Il 10 anni offre note pepate e saline, con un finale affumicato e persistente.

PREZZO: 9

LAGAVULIN 16 ANNI - SCOTCH WHISKY

Attiva dal 1816 a Islay, Lagavulin è rinomata per i whisky complessi e torbati. Il 16 anni è corposo, con note di torba, fumo e spezie avvolgenti.

PREZZO: 14

PORT ASKAIG 8 ANNI - BLENDED SCOTCH WHISKY

Port Askaig seleziona whisky torbati da Islay, Scozia, per creare blend rappresentativi dell'isola. L'8 anni bilancia torba e fumo in un sorso ricco e armonico.

PREZZO: 12

WHISKY LEGGERMENTE TORBATI

GLENFIDDICH "DISTILLERY EDITION" 15 ANNI - SCOTCH WHISKY

Glenfiddich, fondata nel 1887 a Dufftown, Scozia, è una delle distillerie più conosciute al mondo. Il 15 anni, invecchiato in botti ex-bourbon e sherry, presenta note di miele, frutta e spezie.

PREZZO: 16

NIKKA "SUPER" - BLENDED JAPAN WHISKY

Fondata nel 1934 da Masataka Taketsuru, Nikka ha due distillerie principali: Yoichi e Miyagikyo. Il "Super" è un blend elegante con note di frutta e vaniglia.

PREZZO: 12

WHISKY NON TORBATI

KAVALAN "PORT CASK" - TAIWAN WHISKY

Kavalan, fondata nel 2005 a Yilan, Taiwan, ha rapidamente guadagnato fama per i suoi whisky innovativi. Il "Port Cask" è morbido e fruttato, con un tocco dolce.

PREZZO: 14

TEELING "SINGLE MALT" - IRISH WHISKEY

Teeling, distilleria fondata nel 2015 a Dublino, prosegue una tradizione familiare nel whiskey irlandese. Il loro single malt è complesso, con sentori di frutta e vaniglia.

PREZZO: 10

WILCOX - BOURBON WHISKEY INVECCHIATO

Wilcox seleziona bourbon artigianali dal Kentucky, caratterizzati da una maturazione attenta. Questo bourbon ha note di vaniglia e caramello, con una buona struttura.

PREZZO: 10

SAZERAC "BUFFALO TRACE" - BOURBON WHISKEY INVECCHIATO 8 ANNI

La Buffalo Trace Distillery, attiva dal 1775 a Frankfort, Kentucky, è una delle più antiche distillerie americane. Il loro bourbon è morbido e speziato, con sentori di caramello.

PREZZO: 8



RUM SECCHI

DEPAZ "HORS D'ÂGES VINTAGE 2002" - RHUM MARTINIQUE AOC

Depaz produce rhum agricolo dal 1651 ai piedi del Monte Pelée, Martinica. Il loro Hors d'Âges, invecchiato 11 anni, è speziato e complesso.

PREZZO: 16

HAMPDEN "ESTATE" 8 ANNI - RUM

Hampden Estate, fondata nel 1753 in Giamaica, è conosciuta per i suoi rum biologici e intensi. L'8 anni presenta aromi di frutta esotica e spezie.

PREZZO: 12

APPLETON "ESTATE" 12 ANNI - RUM SCURO

Fondata nel 1749, Appleton è la più antica distilleria di rum della Giamaica. Il 12 anni è ricco e speziato, con note di caramello e agrumi.

PREZZO: 12

FOURSQUARE "DOORLY'S" 12 ANNI - RUM SCURO

Foursquare, distilleria di Barbados fondata nel 1996, è rinomata per i suoi rum eleganti. Doorly's 12 anni è complesso, con aromi di frutta secca e rovere.

PREZZO: 12

BOLOGNE - RHUM GUADALUPE SCURO

Situata in Guadalupa, Bologne è una delle più antiche distillerie della regione. Questo rum scuro è ricco di aromi tropicali, con un lungo affinamento in botti di Limousine.

PREZZO: 12

ST JAMES "HORS D'ÂGES" - RHUM MARTINIQUE AOC

Dal 1765, St James è un simbolo del rhum martinicano. L'Hors d'Âges presenta aromi intensi di frutta esotica e spezie, maturati in rovere.

PREZZO: 14



RUM MORBIDI

DIPLOMATICO "SINGLE VINTAGE 2007" - RON SCURO

Diplomático, distilleria venezuelana fondata nel 1959, è celebre per i suoi rum morbidi e ricchi. Questo single vintage 2007 è invecchiato in botti ex-bourbon e sherry, con note di caramello e vaniglia.

PREZZO: 18

BRUGAL "1888" 14 ANNI - RON SCURO

La distilleria Brugal, fondata nel 1888 nella Repubblica Dominicana, è un'icona caraibica. Il 1888 è corposo, con note di frutta secca e legno.

PREZZO: 9

BAYOU "MARDI GRAS" - RUM SCURO

Fondata in Louisiana, Bayou è rinomata per i rum ricchi di sapori tipici del sud degli USA. Il "Mardi Gras" è morbido e avvolgente, con note di melassa e frutta.

PREZZO: 12

EL DORADO "DEMERARA" 15 ANNI - RUM SCURO

Dalla Guyana, la distilleria Demerara è famosa per i suoi rum dolci e intensi. Il 15 anni offre aromi di frutta secca e caramello, invecchiato in botti di rovere.

PREZZO: 12

COGNAC E DISTILLATI DI FRUTTA

LEYRAT "ASSEMBLAGE N1" - COGNAC 10 ANNI

Leyrat produce cognac nella regione della Charente, Francia, e si distingue per il lungo invecchiamento in rovere. Assemblage N1, affinato 10 anni, è elegante e speziato.

PREZZO: 8

CASTARÈDE "NAPOLEON" - ARMAGNAC

Castarède, la più antica distilleria d'Armagnac, attiva dal 1832, è rinomata per i distillati raffinati e complessi. Il Napoleon ha un gusto rotondo e persistente, maturato in rovere.

PREZZO: 12

CHRISTIAN DROUIN - CALVADOS BIO BLANC

La Maison Christian Drouin, situata in Normandia, Francia, è specializzata nella produzione di Calvados di alta qualità. Il Calvados Blanc Bio è undistillato ottenuto da mele biologiche selezionate, distillato e imbottigliato senza invecchiamento in legno.

PREZZO: 12

GRAPPE

MAROLO "BAROLO" - GRAPPA INVECCHIATA 12 ANNI

Marolo, la storica distilleria di Alba, è specializzata in grappe di vinaccia di alta qualità. Il "Barolo" è una grappa invecchiata per 12 anni in barrique, sviluppando note speziate e un bouquet ricco di vaniglia e frutta secca.

PREZZO: 16

MAROLO "DEDICATA AL PADRE" - GRAPPA BIANCA SECCA

Marolo, fondata nel 1977 ad Alba, Piemonte, è famosa per le grappe di qualità. Questa grappa è intensa e potente, ottenuta da vinacce rosse.

PREZZO: 12

MAROLO "MILLA" - GRAPPA ALLA CAMOMILLA

La "Milla" di Marolo, ottenuta con infusione di camomilla, è perfetta per un finale rilassante e aromatico.

PREZZO: 7

POLI "SARPA" - GRAPPA BIANCA MORBIDA

La distilleria Poli, fondata nel 1898 a Schiavon, Veneto, è nota per le sue grappe eleganti e tradizionali. La Sarpa è una grappa morbida e delicata, ottenuta da vinacce di Merlot e Cabernet, con un profilo aromatico leggero e piacevole.

PREZZO: 5

MARZADRO "18 LUNE" - GRAPPA BARRICATA 18 MESI

La distilleria Marzadro, fondata nel 1949 in Trentino, è nota per i suoi prodotti artigianali e di alta qualità. "18 Lune" è una grappa affinata in barrique di legni misti per 18 mesi, con un profilo ricco e avvolgente.

PREZZO: 5

RONER "GOLD" - GRAPPA BARRICATA

Dal Trentino Alto Adige, la distilleria Roner produce grappe artigianali fin dal 1946. La "Gold" è una grappa barricata con un gusto intenso, aromi di legno e spezie dolci, adatta a chi preferisce una grappa più strutturata.

PREZZO: 6

RONER "TRABER 38°" - GRAPPA BIANCA 18 MESI

La "Traber" di Roner è una grappa bianca invecchiata in acciaio per 18 mesi, delicata e fresca, con note fruttate e una gradazione alcolica moderata.

PREZZO: 6

RONER "LA MORBIDA" - GRAPPA BIANCA MORBIDA

Prodotta da vinacce di Chardonnay e Moscato, "La Morbida" di Roner è una grappa leggera e aromatica, ideale per chi cerca un finale dolce e rotondo.

PREZZO: 6

AMARI

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE - "JEFFERSON" AMARO ARTIGIANALE

Vecchio Magazzino Doganale, situata in Calabria, è celebre per la produzione di amari e liquori ispirati alle tradizioni locali. "Jefferson" è un amaro artigianale realizzato con botaniche calabresi come arance, bergamotto e spezie, dal profilo intenso e aromatico.

PREZZO: 5

AMARA - ARANCIA ROSSA DI SICILIA

Amara è un amaro artigianale prodotto alle pendici dell'Etna, in Sicilia. Utilizza le migliori scorze di Arancia Rossa di Sicilia IGP, coltivate senza l'uso di sostanze chimiche, erbe spontanee dell'Etna e acqua purissima delle sue sorgenti. Questo liquore rappresenta la quintessenza della Sicilia, con intensi profumi di agrumi e zagara, offrendo un gusto soave ed equilibrato.

PREZZO: 5

LIQUORIFICIO COLOMBO

Fondato nel 1905 a Salsomaggiore Terme, in provincia di Parma, il Liquorificio Colombo vanta oltre un secolo di esperienza nella produzione artigianale di liquori. Utilizzando materie prime selezionate e seguendo antiche ricette tradizionali, l'azienda offre una gamma di prodotti che riflettono la ricca tradizione emiliana.

SELEZIONE DI LIQUORI:

Limoncino: Liquore dolce e aromatico ottenuto dall'infusione di scorze di limoni.

Bargnolino: Eccellente liquore digestivo dall'infusione delle bacche di pruno spino.

Nocino: Liquore di noci, il più conosciuto ed apprezzato della regione.

Maria Luigia: Liquore profumato dall'infusione dei fiori di tiglio.

Liquirizia: Eccellente liquore digestivo e stimolante alla liquirizia.

ALTRI AMARI DISPONIBILI:

Montenegro, Amaro del Capo, Braulio, Unicum, Ramazzotti, Averna, Bayliss, Lucano

3030

AZIENDA AGRICOLA IN PARMA

BERTINELLI

UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895

prenotazioni pranzi, cene, eventi

+39 370 327 1843 | ristorante@bertinelli.it

prenotazioni visite guidate caseificio, degustazioni,

+39 342 069 0175 | +39 340 298 8107 | pr@bertinelli.it

www.bertinelli.it

www.parmigianobertinelli.shop



seguici e taggaci
follow us and tag us

CASEIFICIO, AGRIBOTTEGA, HOSTERIA
Strada Pedemontana, 2 Noceto (Parma) ITALY

Tutti i giorni ore 6.00 - 1:00
(lunedì fino alle 21, martedì chiuso)

